

REGOLATORI & NUTRIZIONE DI FERMENTAZIONE

Si dichiara che:

- il prodotto indicato di seguito è controllato dal Servizio Controllo Qualità di AEB S.p.A. con l'utilizzo delle procedure di campionamento e monitoraggio previste dal Sistema di Gestione Qualità Aziendale conforme UNI EN ISO 9001.

- Le attività di produzione, distribuzione e servizio di AEB S.p.A sono svolte in conformità ai requisiti HACCP e agli adempimenti del Reg. CE 178/2002 e sue norme applicative (Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 854/2004) e certificate UNI EN ISO 22000.

- Gli imballi primari (MOCA) sono conformi ai Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011 e s.m.i riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

- L'etichettatura è conforme al Reg. UE 1169/2011 relativo alla informazioni sugli alimenti e Reg. CE 1272/2008 (CLP – Classification, labelling and packaging).

- Tutti i nostri prodotti sono conformi alle linee guida FAO/WHO - JECFA - FCC.

Con la presente certifichiamo che il nostro prodotto è conforme, quando applicabile, a:

- Codex Oenologique International.

- Reg. UE 2019/934 e s.s.m.i. riguardante le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni.

- Reg. CE 1333/2008 e s.m.i relativo agli additivi alimentari.

- Reg. UE 231/2012 riguardante le specifiche degli additivi alimentari.

- Reg. UE 2023/915 riguardante i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

Dove applicabile sono conformi a:

- Reg. CE 1332/2008 e s.m.i relativo agli enzimi alimentari.

Prodotto: FERMOPLUS PyrOff

Specifica: Organici

IT_8240424

| Parametro | u.d.m. | Intervallo |
|---|--------------|--|
| Aspetto | sensoriale | Polvere fine beige |
| Densità | g/ml | 0,45 - 0,55 |
| pH in soluzione 5% | Colog H+ | 6,0 - 7,0 |
| Contenuto in azoto | % | 5 - 7,5 |
| Metalli pesanti (come piombo) | mg/kg | < 20 |
| Patogeni (come salmonella spp) | ufc/25 g | Assenza di crescita |
| Purezza materie prime (Codex Oenologique) | Attestazione | Conformi normativa corrente |
| Allergeni* | Attestazione | Allergeni* non presenti. Reg. UE 1169/2011 |
| OGM | Attestazione | Free (Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003) |
| Vegano | Attestazione | Adatto ad uso vegano e vegetariano |
| Halal | Attestazione | Disponibile dichiarazione sostitutiva |
| Bio | Attestazione | Compatibile secondo Reg. UE 2021/1165 |
| NOP | Attestazione | Compatibile secondo Reg.NOP |
| Radiazioni ionizzanti | Attestazione | Non sottoposto a radiazioni ionizzanti |
| Nanomateriali | Attestazione | Conforme Reg.UE 1169/2011 Art.2 |

*In caso di presenza di gelatina e colla (di pesce): questi componenti sono esenti dall'obbligo di etichettatura, per chiarifica di vino e birra

I parametri di specifica indicati sono valutati per lotto o a campione, considerando i dati analitici e la letteratura dei materiali adottati, nell'ambito del sistema di controllo in essere per il mantenimento degli intervalli di conformità definiti.

I dati dichiarati rappresentano il risultato dell'attività del Controllo Qualità. I valori indicati esprimono il dato medio del prodotto, sulla totalità dei lotti realizzati. Questa scheda non esime l'acquirente dal proprio controllo, né attesta proprietà particolari per specifiche applicazioni.

Emesso elettronicamente dal Servizio Controllo Qualità il:

24/04/24

AEB S.p.A.
Via Arici, 104 - San Polo
25134 BRESCIA
Part. IVA: 04015140967